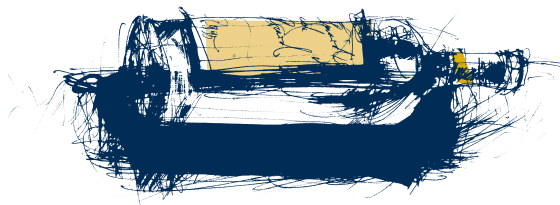


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Lugana DOC „Marangona” bianco

Region: *Lombardei*
Erzeuger: *Marangona - Brescia*
Alkoholgehalt: *12,5 % vol.*
Rebsorte: *Trebbiano*
Bestell-Nr.: *ILO010318*

Charaktervoller Lugana at its best! Publikumsliebbling!

Lange, sehr lange haben wir nach einem exzellenten Lugana bianco gesucht. Und mit der Azienda Agricola Marangona endlich unseren glasklaren Favoriten gefunden! Alessandro Cutolos „Marangona“ ist ein Bilderbuch- Lugana allererster Güte. Der aus Trebbiano di Soave (von Einheimischen auch Turbiana genannt) gekelterte Sommer-Erfrischer stammt von bereits 20–35jährigen Rebstöcken und wird in kleinen 12kg Kisten von Hand gelesen!

2018 war auch im Norden Italiens ein warmes Jahr, allerdings mit kühlen Nächten und dadurch relativ großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Genau diese Spannung macht den Reiz des Weines aus. Die Textur ist etwas stoffiger, die Frucht intensiver, und gleichzeitig glänzt dieser verführerische Tropfen mit seinem saftigen frischen Stil, das ist Trinkfreude pur und macht einfach nur Spaß.

In der Nase betören gelbfruchtige Aromen, die so typisch für diese Weine sind. Eine feine, elegante Frucht, leicht zitrisch, aber auch florale Blütennoten, nicht überbordend, sondern animierend.

Am Gaumen folgt dann wieder die Überraschung: der Wein besitzt eine ungewohnte Tiefe für einen Weißwein dieser Region, und wir sprechen hier von Alessandros Basiswein! Das ist richtig klasse und schlägt das Gros vieler anderer Luganas locker aus dem Feld. Gut balanciert, eine ausgewogene Melange aus dezent gelben Früchten, eingepackt in einer weichen Textur, exotische Anklänge sind da, aber auch zart kräutrige Würznoten, Ingwer, Ananas, alles immens frisch und saftig und herrlich anregend. Im letzten Jahr bereits der Publikumsliebbling, und auch in diesem Jahr begeistert dieser klasse Lugana wieder mit seinem individuellen Charakter und zaubert unsere Urlaubserinnerungen an den Gardasee zurück auf die sommerliche Terrasse. Ein Lugana, der in dieser Preisklasse eine besondere Exzellenz besitzt.



Kontrollstelle: IT-BIO-015